



HIRDETMÉNY

Felvétel **élelmiszermérnöki** duális alapképzési programra

Gyakorlati képzőhely: AGRI-CORN KFT.
A munkavégzés telephelye: Monostorpályi

Cégünk története 1992-ig nyúlik vissza, ekkor kezdődött meg Monostorpályiban található telephelyünkön a kukorica malomipari feldolgozása. A feldolgozott kukoricából származó fő- és melléktermékek felhasználásával további két üzemünkben folytatunk gyártást. 2011-ben az olajüzem kezdte meg működését, ahol a malmi feldolgozás során keletkező kukoricacsírából hidegsajtólással nyerjük ki az értékes olajat. Ezt követően, 2013-ban kezdetét vette a gluténmentes szárasztészták előállításának is.

Bővebb információ: www.agricorn.hu

Jelentkezni a lukacs.andrea@agricorn.hu e-mail címen lehet, egy rövid életrajzot és motivációs levelet is mellékelve, kapcsolattartó: Lukács Andrea, telefonos elérhetősége: +36307053460

A jelentkező felvételéről elbeszélgetés alapján döntünk a motiváltság, az elvárható szakterületi tájékozottság és a kommunikációs készség alapján.

Amit szakmai gyakorlólékhelyként nyújtunk:

Elméleti tárgykör	Szakmai gyakorlatszerzés vállalati környezetben
Élelmiszer-biztonság alapjai	A hallgató értékeli a malomipari és kukoricacsíra-olaj termékek biztonságosságát befolyásoló alapanyag- és gyártási tényezőket, kockázatelemzéseket végez. Megismeri a HACCP rendszert, bővítés esetén részt vesz a rendszerfejlesztésben, valamint a belső és külső auditok megtervezésében és végrehajtásában.
Gazdaság-tudományi ismeretek I. (makro- és mikroökonómia, EU ismeretek, agrár-gazdaságtan)	Megismeri a vállalathoz kapcsolódó gazdasági, pénzügyi és számviteli folyamatokat, a vállalat logisztikai rendszerét és vezetési struktúráját. Részt vesz a vállalati munkaerő-igény és munkaszervezés tervezésében, megérti a munkaszervezés, munkarend optimalizálásának rendszerét, projektfeladatként önálló elemzéseket végez. Költségelemzést végez, fajlagos mutatókat számol, részt vesz a költséggazdálkodásban és az éves termelési terv elkészítésében, értekezleteken vesz részt, ill. bemutatja mentorainak az önálló munkáit.
Minőség-irányítás alapjai	A vállalat HACCP és IFS rendszert működtet. Lehetősége nyílik a minőségirányítási rendszerek eljárásainak megismerésére, mérések kivitelezésére, adatelemzésre, auditokon és ellenőrzéseken való részvételre. Forgatókönyv-elemzést végez a biztonságos élelmiszer előállítását meghatározó tényezők vonatkozásában. Lehetősége nyílik belső és külső auditokon részt venni.

<p>Élelmiszeripari gépészeti ismeretek</p>	<p>A hallgató megismeri a társaság üzeimében alkalmazott gépek, berendezések típusait, megismeri az üzemeltetésüket, ill. a karbantartásuk folyamatát. Műszaki beruházások esetén a hallgató a tervezési fázistól a bevezetésig nyomonkövetheti a fejlesztési folyamatokat, kisebb részfeladatokat önállóan is elvégezhet. Feltérképezi az ágazatban nemzetközi léptékben alkalmazott gépeket és beszámlót készít.</p>
<p>Olaj és zsiradék-technológia</p>	<p>A hallgató megismeri a kukoricacsíra-olaj gyártástechnológiáját, részt vesz az üzemeltetési napi feladatokban.</p>
<p>Táplálkozás-tudományi Ismeretek</p>	<p>A hallgató részt vesz a termékfejlesztésben: gluténmentes kényelmi termékek (előre bekevert lisztek, palacsintapor). A termékek összetételét táplálkozástudományi vonatkozásban önálló munkaként értékeli. Feltérképezi a speciális célcsoportok igényeit, valamint a versenytársak által gyártott termékpalettát (gluténmentes, cukormentes stb. termékek).</p>
<p>Csomagolás-technológia</p>	<p>A vállalatnál használatos csomagolóanyagok és csomagolástechnológiák: papírzacskó, műanyag zacskó, fólia, üveg, fémzár, klipsz, címkék.</p> <p>A hallgató megismerkedik az üzemekben található csomagolástechnikákkal, valamint értékeli a csomagolóanyagok piacán történő változásokat, trendeket. Önálló kisprojekt keretében értékeli a környezettudatosság lehetőségeinek a beépítését a csomagolási megoldásokba.</p> <p>A vállalat csomagolóanyag-fejlesztéseket is végez (kukoricakeményítóből előállítható ehető tányér és pohár). A fejlesztésben mentorálás mellett a hallgató érdemben részt vesz.</p>
<p>Növényi eredetű termékek minősítése</p>	<p>A hallgató megismeri a kukorica-alapanyagból készülő termékek kötelezően monitorozott minőségi paramétereit, valamint a minősítés folyamatát.</p> <p>Alapanyag minőség vizsgálat: hektoliter tömeg, nedvességtartalom, hőmérséklet, aflatoxin-szennyezés.</p> <p>Termékek: nedvességtartalom, olaj zsírsav-összetétele, savszám, peroxidszám</p>